

Posudek oponenta diplomové práce

Příjmení a jméno studenta:	Bc. Marková Alena
Studijní program:	N 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor:	Technologie a ekonomika výroby tuků, detergentů a kosmetiky
Zaměření (pokud se obor dále dělí):	
Ústav:	technologie tuků, tensidů a kosmetiky
Vedoucí diplomové práce:	Doc. Ing. Pavel Mokrejš, Ph.D.
Oponent diplomové práce:	Ing. Juraj Kasala, Ph.D.
Akademický rok:	2014/2015

Název diplomové práce:

Vlastnosti filmů připravených z kolagenu s přídavkem elastinu a keratinu

Hodnocení diplomové práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Splnění zadání diplomové práce	A - výborně
2. Formální úroveň práce, včetně jazykového zpracování	B - velmi dobře
3. Množství, aktuálnost a relevance použitých literárních zdrojů	A - výborně
4. Popis experimentů a metod řešení	B - velmi dobře
5. Kvalita zpracování výsledků	A - výborně
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	A - výborně
7. Formulace závěrů práce	A - výborně

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

A - výborně

Komentáře k diplomové práci:

Lirarární rešerže je dostatečná.

Uvítal bych uvedení schématu uspořádání aparatury měření Ts - zejména kvůli aplikaci pro praktické účely v průmyslu.

V částech 6.1, 6.2, 6.3 a 6.4. jsem nenašel zmínku zda se jednotlivé hydrolyzáty dávkovaly na sušinu kolagenni hmoty.

Tabulky např. na straně 46 bych doporučil upravit na výšku stránky, zlepšila by se tím čitelnost práce.

Z hlediska výsledků mě zaujala změna poměrného prodloužení (viz např. obrázek 52).

Variabilita hodnot této veličiny od 95 do 155 dle doby zrání a přídavku hydrolyzátu je vhodná na další prozkoumání v průmyslové praxi. Tímto bych chtěl zdůraznit, že uvedené výsledky jsou zajímavé, ukazují cestu dalšího vývoje. Tomu napomohla tato práce, která splnila zadání a doporučuji ji k obhajobě.

Otázky oponenta diplomové práce:

Zjistila jste z literární rešerže jakou Ts dosahují kolagenní materiály při síťování glutardialdehydem a při jaké koncentraci?

Na stránce číslo 48 konstatujete cituji "Nejvyšších hodnot teplot smrštění se dosáhlo při 1 dni zrání. S delší dobou se teplota smrštění v podélném směru zhoršovala." Chtěl jsem se zeptat na váš názor proč tomu tak je, zejména v souvislosti s dalšími výsledky na straně 79 kdy se do kolagenní hmoty přidával keratinový hydrolyzát a tento trend byl opačný?

V Vrchlabí dne **31.5.2015**

Podpis oponenta diplomové práce